

Rezept

# Klassischer Gewürzkuchen

Ein Rezept von Klassischer Gewürzkuchen, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>125 g</b> Korinthen	<b>125 g</b> Rosinen
<b>250 g</b> Mehl (Type 405)	<b>250 g</b> weiche Butter
<b>250 g</b> Zucker	<b>1 Päckchen</b> Bourbon-Vanillezucker
<b>4 M</b> Eier	<b>1 EL</b> Zimtpulver
<b>1 TL</b> gemahlener Ingwer	<b>1/2 TL</b> gemahlene Nelken
<b>3 gestrichene TL</b> Backpulver	<b>125 g</b> gemahlene Mandeln
	Butter und Mehl für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Kastenform (30 cm, ca. 20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

## Zubereitung

1. Korinthen und Rosinen mit 2 EL Mehl vermischen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Eine Kastenform gut einfetten und mit Mehl ausstreuen.
2. Butter, Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührgeräts oder in der Küchenmaschine sehr schaumig rühren. Ein Ei nach dem anderen gründlich unterrühren.
3. Das übrige Mehl mit Gewürzen, Backpulver und Mandeln mischen und kurz unterarbeiten. Korinthen und Rosinen zuletzt unter den Teig rühren. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen.
4. Den Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 60-70 Min. backen. Die Form herausnehmen, 10 Min. abkühlen lassen, dann den Kuchen aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.